

<<刀工料理百科>>

图书基本信息

书名：<<刀工料理百科>>

13位ISBN编号：9789866485305

10位ISBN编号：9866485307

出版时间：2009-4

出版时间：楓書坊文化出版社

作者：東京調理師專門學校 監修

页数：129

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<刀工料理百科>>

### 内容概要

把日式、西式、中華菜刀這3種菜刀用得得心應手之後，就能乾淨俐落的切完一整條魚；繁複的蔬菜和水果雕花也變得容易上手。

請務必好好利用本書，讓你家的餐桌增添更多的色彩。

菜刀的基本知識首先介紹菜刀的基本知識，包括如何選購日式、西式、中華菜刀的方式和個別用途。請大致掌握每一種菜刀的**特性**。

選擇正確的菜刀，可以讓你的廚藝大為提升。菜刀可大致分為日式、西式和中華菜刀這3類。

這3大類再各自細分的話，又可依材質和用途等分為各式各樣的種類。

因此，一旦需要購買菜刀，很多人往往會面臨「我到底要買哪種菜刀？」的疑惑。

有鑑於此，實際購買時，必須先確認自己需要的是哪種菜刀。

基本食材的切法只要知道每種食材的切法，就能提高作業的效率。

蔬菜煮好後也會隨著切法產生不同的變化。

每一種切法都是為了配合食材的大小、硬度和烹調的目的等衍生，要好好記住它們的變化喔。

輪切把一整條可裁成一片片圓形的食材從頭切到尾。

厚度可依照用途改變。

半月切把圓筒狀或球形的食材切成輪狀，再對半切成2等分。

長條切把食材切成細長棒狀的方法。

先把食材切成厚1cm、寬4~5cm的長方形，再全部切成寬度1cm的條狀。

<<刀工料理百科>>

作者简介

東京調理師専門學校 監修 調理指導 西洋料理教授 向佐勝 日本料理教授 青島和  
之 中華料理教授 稻見憲一

编辑推荐

本書特色 把日式、西式、中華菜刀這3種菜刀用得得心應手之後，就能乾淨俐落的切完一整條魚；繁複的蔬菜和水果雕花也變得容易上手。  
請務必好好利用本書，讓你家的餐桌增添更多的色彩。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>